

# Sønderjysk Kålpølse

Opskrift 10-0005

<b>Råvarer:</b>		<b>Varenr.</b>
4,000 kg.	Svinebov uden ben og svær	
4,000 kg.	Snitter u/svær	
2,000 ltr.	Isvand	
0,100 kg.	<b>Nitritsalt</b>	<b>2007</b>
<u>0,330 kg.</u>	<b>Sønderjysk Kålpølse blanding</b>	<b>6042</b>
<b>10,430 kg.</b>	<b>Total</b>	



## Arbejdsgang:

Svinebov og svinekødsnitte hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven.

Ca. halvdelen af den hakkede svinebov lynes nogle omgange, hvorefter nitritsalt, krydderiblandingen og isvandet tilsættes. Der lynes til en god emulgering er opnået.

Det resterende hakkede svinebov og svinekødsnitte tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

## Stopning:

Farsen stoppes i svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

## Tørring:

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20 min

## Røgning:

Pølserne røges i varm røg ved 65-70°C i ca. 40 min eller til den ønskede farve er opnået

## Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kerne temperatur på 78°C

Det kan dog undlades og koge pølserne men så skal kernetemperaturen op på 78°C ved røgningen

Afkøles fra 65°C til 10°C på max. 3 timer